

QUÆSTIO MEDICA.

Cardinalitiis disputationibus manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis octavâ Aprilis.

M. JACOBO RENAUT, Doctore Medico, Præside.

Est ne vinum Lactis superbibendum?

UI sua valetudo curæ est, attendat coctioni primæ. Sanguinis integritas, à quo ferè uno valemus, ægrotamusque, à chylo pendet. Præter calorem vegetum, fermentum actuosum, spiritus mobiles, bonam ventriculi crassam, alimenta non nisi optima, statò tempore, certo quodam ordine assumenda sunt. Calida frigidis, frigida calidis attemperata melius digeruntur: crassa, tenuioribus si incidantur, tenuiora, si crassiorum miscelâ ad aliquam reducantur mediocritatem, in chylum convertuntur laudabiliorem. Neque condimenta cibis detrahenda, quos suavissimos simul, ad coquendumque facillimos reddunt. Lac vinum sibi arrogat, quod illi si superbibas integræ coctionis commoda experieris.

LAC medicamenti, alimentique partes implet. Dysentericos, quorum intestina ardore immodico conflagrant, mirificè sublevat. Phthisici, quorum pulmo ulcere putido sordescit, totumque corpus exsuccum est, hoc succo recreantur, & eo rore pederentim perfusi reficiuntur. Nec minor ejus laus in nutriendo corpore. Lactè nutritur puer in utero conclusus, quod per venam umbilicalem recipit. In lucem editus eo alitur; exprimitur è papillâ suctu infantis, aërisque tum interni, tum externi impulsu. Falluntur qui credunt lac ex sanguine generari, qui ex utero refluus in ubera per venas Epigastricam & Mamillariam, in musculo recto rarissimè Anastomosi junctas, migret; & inibi suâ purpurâ exuatur. Lactis materies proxima, chylus; hic per arterias fertur in mammas, in quibus glandularum ope à sanguine scernitur, simili modo ac bilis in hepate, serum in renibus. In omni ætate lacte in vicem cujus vis alimenti feliciter uti licet, atque ut in adversâ valetudine optimum est medicamentum, sic in secundâ alimentum saluberrimum, modò rectè conficiatur à ventriculo, quod quidem pulchrè faciet, si vinum superbibatur.

VINUM succus est è maturis uvis expressus, & fermentatione defæcatus. Si noceat usus immoderatus, moderatus confert plurimum. Vivifici hujus liquoris tempestivo potu partes animatæ vigent, splendet spiritus, habitus nitescit, lucet in vultu coloris honos, ubique læta ridet jucunditas, & firmissimum stat robur. Tot bonorum auctor est, primam alimentorum dissolutionem dum facit inemendabilem; omnia si quidem chylosoos instrumenta reddit vegetiora. Hoc generoso animata liquore cibus animosè fruuntur, eos mox vincunt, & colliquant in succum æquabilem, ac temperatum. Tantas esse vini virtutes non credet is, apud quem vinum audit tanquam venenum, aqua pro nestare habetur, difficillimèque sibi persuadebit à vino post lac hausto ejus coctionem juvari, impediri coagulationem, distributionem promoveri; quod tamen experientiâ & ratione comprobatur.

LACTIS variæ sunt species à variis animalibus, ex quibus trahitur, repetendæ. Vaccinum alendo corpori aptissimum. Frequens ejus in victu usus. Triplex in illo ut in quolibet lacte substantia distinguitur, butyrosa, caseosa, & serosa. Lac vaccinum plurimum habet butyri & casei, à quibus crassius redditur; propter crassitiem non facile coquitur, ac distribuitur. Butyrosa enim, & caseosa pars non minimum calori, & fermento ventriculi, ut coquantur, negotium facessunt. Calor difficilè mollit caseum. Fermenti aculei butyro irretiti, aut nullam lactis coctionem aggreddiuntur, aut inchoatam relinquunt, aut lac, quod sæpiissimè contingit, coagulant. Sic exiens è ventriculo mesenterii venas lacteas suâ crassitie, suoque lentore intercludit multorum morborum semina sparsurum. Verum hæc incommoda avertit vinum, quod caloris vires auget, fermenti juvat actionem, ventriculo robur addit, lactis substantiam crassiorem, spissiooremque incidit, attenuat; adeò ut ritè coctum lac, spiritibusque vini prægnans venarum tubulos momentò subeat, naturæ thesauros, ut nullo penè superstite excremento, sic nullo tumultu instauraturum.

LAC coagulatum, vitiatumque plurima parit mala. In primis hærens viis inflationes parit, ac tormina. Viscera infarciens multorum morborum causa fit. At cum bellè coquitur, nulla non affert corpori commoda. Sanguinem generat purum, & laudabilem, quo egregiè partes nutriuntur. Corpus humectat, viscera omnia salutaris rore perfundit. Uno verbo lactis efficientiam, eximiaque virtutes nullum aliud alimentum æquiparare potest. His saluberrimi alimenti utilitatibus non fruuntur illi, quibus displicet pro lactis oblatione, vinum.

Ergo vinum lactis superbibendum.

Proponebat Parisiis CAROLUS CONTUGI, Parisinus, Baccalaureus Medicus. A. R. S. H. 1688.

